

GAMBERO DI MAZARA IN CROSTA DI CAPELLI D'ANGELO, SU NIDO DI BORRAGINE SPIRITO CONTADINO, QUENELLE DI PATATA SIRACUSANA, RISTRETTO DI NERO D'AVOLA E GOCCE DI MIELE DI ZAGARA

Ingredienti per 4 persone:

8 gamberi , 175 g capellini d'angelo, 160 g patate di Siracusa, 160 g borragine Spirito Contadino, 20 g cipolla di giarratana, 40 g caciocavallo grattugiato, 1 spicchio di aglio, rosmarino, 1 presa noce moscata, 80 g miele, 2 uova, sale e pepe bianco q.b., olio extra vergine di oliva.

Procedimento:

Lessare le patate, affumicare a freddo, passare al setaccio e unire olio extra vergine d'oliva profumato al rosmarino. Quindi salare pepare e mantenere in caldo. Pulire i gamberi togliendo la testa, il carapace ed il budello, lasciando la coda. Battere le uova, salare e pepare, aggiungere il caciocavallo grattugiato e unire i capellini d'angelo cotti e raffreddati precedentemente. In una piccola padella lasciare rosolare uno spicchio di aglio, unire la borragine e spadellare per qualche minuto. Avvolgere i capellini d'angelo su ogni gambero e friggere in abbondante olio extra vergine d'oliva fino alla doratura. Servire disponendo al centro del piatto un nido di borragine, una quenelle di patata siracusana e la bisque di gambero. Poggiare sopra il gambero, gocce di miele di zagara appena scaldato (senza superare i 40°C per evitare che perda tutte le sue proprietà poichè è il miglior antibiotico naturale) e finire con gocce di nero d'Avola ristretto.

Marcio Nasso

